

Munkebjerg Hotel 2023



3-RETTERSMENU

Forretter

- Tarteletter med høns i asparges
- Hjemmerøget laksefilet med rygeost, sprødt rugbrød og urtesalat
- Munkebjergs store fisketallerken med tigerrejer, kammusling, røget laksefilet, ovnbagt kulmule, små salater samt safranmayonnaise. Plus kr. 30 pr. kuvert.

Hovedretter

- Langtidsstegt oksefilet med nye løg, selleritema og rødvinssauce
- Dansk lammekølle med grønne asparges, persillerod og timiansauce
- Persillefarseret kylling fra Hopballe Mølle med nye grønsager og citronsauc

Desserter

- Munkebjergs islagkage med chokoladesauce og karamelliseret æblekompot
- Råmarinerede jordbær med sprød marengs og tongabønne-is
- Creme brulé med syltet havtorn og is

Pris pr. kuvert 448,-

NATMAD

- Udvalg af pizza med salat og dressing
- Hotdog som tag selv-buffet med det hele
- Frikadeller med agurkesalat, rugbrød og cremet kartoffelsalat

Pris pr. kuvert 90,-

DRIKKEVARER

- Velkomstdrink pr. glas 80,-
- Sprøde snacks til velkomstdrink pr. kuvert 45,-
- Domaine de Cassaigne Côtes de Gascogne pr. flaske 350,-
- Château Treytins Montagne Saint-Émilion pr. flaske 450,-
- Dessertvin pr. glas 65,-
- Sodavand 37,-
- Øl 42,-
- Kaffe/te pr. kuvert 40,-
- Hjemmelavet kransekagekonfekt pr. kuvert 35,-



MUNKEBJERG.DK

**KONTAKT OS:
MUNKEBJERGVEJ 125
DK-7100 VEJLE
+45 76 42 85 00
INFO@MUNKEBJERG.DK**



MUNKEBJERG
HOTEL



En symfoni af lækkerier for enhver smag



KONFIRMATIONSBUFFET 1

- Røget laks, rygeost, små salater og rugbrødsgrødet
- Ovnbagt kulmule, krydderpanade og grønne asparges
- Tigerrejer, små urter og aioli
- Mørbrad a la creme med saltet agurk
- Frikadeller med sennepsmarinerede rødbeder
- Langtidsstegt oksefilet og bagte rødfrugter
- Spinatfarseret kylling fra Hopballe Mølle med lune hvedekerner
- Mild sennepssauce
- Tre salater: Knust ærtesalat med hytteost, tomatsalat med kapers, oliven og brud af Høost samt grøn salat
- Munkebjergs islagkage
- Chokoladebrownies og ananassalat med mynte
- Klassisk citronfromage med knas

Pris pr. kuvert 448,-



KONFIRMATIONSBUFFET 2

- Tarteletter med høns i asparges
- Små kammuslinger marineret i sesam og citron med små salater
- Landskinke med smørdampede hvide asparges og urtesauce
- Bagt laks med sauteret spidskål og fennikel
- Lynstegt tun med mild wasabi og soyabønner
- Ølbraiserede svinekæber med små løg
- Oksemørbrad med glaserede rødder
- Kylling fra Hopballe Mølle stegt på ben med stegte svampe og brændt citron
- Vol-au-vent med sprængt kalvebryst i trøffelfrikassé
- Tre salater: Knust ærtesalat med hytteost, tomatsalat med kapers, oliven og brud af Høost samt grøn salat
- Unika-oste med behørig garniture
- Frugtstenger med Crème Chantilly
- Hvid chokolademousse med passionsfrugt samt brændt chokolade
- Gâteau Marcel med råmarinerede jordbær og is

Pris pr. kuvert 528,-

